

مشخصات فردی



نام و نام خانوادگی: زهرا پیراوی ونک

وضعیت تحصیلی: دکتری مهندسی علوم و صنایع غذایی

وضعیت شغلی: استادیار پایه ۱۰ پژوهشگاه استاندارد، عضو هیات علمی پژوهشکده غذایی و

کشاورزی

مسئولیت: رئیس پژوهشکده غذایی و کشاورزی پژوهشگاه استاندارد از آبان ماه ۱۳۹۱ تا کنون

آدرس الکترونیکی: zpiravi@gmail.com

zpiravi@standard.ac.ir

۱- فعالیت های علمی و تحقیقاتی

الف- مقالات ISI و پژوهشی

- 1- Evaluation of authenticity of Iranian olive oil by fatty acid and triacylglycerol profiles. 2009, Journal of the American Oil Chemists' Society. (مقاله ISI)
- 2- Improvement of fatty acids composition and reduction of cholesterol contents in traditionally prepared butter and oil in west of Iran. 2008, ARYA Atherosclerosis Journal, Scopus (مقاله پژوهشی وزارت بهداشت)
- 3- Quantitative structure property relationship modeling for prediction of retention index for a set of essential oils and organic substances of plant and animal origin. 2008, Journal of sciences Islamic Azad university. (مقاله پژوهشی وزارت علوم)
- ۴- مطالعه تغییرات اسید های چرب در فرآیند تولید کره و روغن کره به روش سنتی. ۱۳۷۸، مجله دانشگاه علوم پزشکی کرمان. (مقاله پژوهشی وزارت بهداشت)
- ۵- ارزیابی میزان نیتريت سدیم باقیمانده در برخی از فرآورده های گوشتی. علوم غذایی و تغذیه، ۱۳۸۷. (مقاله پژوهشی وزارت بهداشت)
- ۶- ارزیابی اسید های چرب در انواعی از فرآورده های گوشتی. علوم غذایی و تغذیه، ۱۳۸۸. (مقاله پژوهشی وزارت بهداشت)
- 7-Detection and quantification of adulteration in olive oils by global method and extinction coefficient. Australian journal of basic and applied sciences. 4(12), 2010. (مقاله ISI)
- ۸- ارزیابی پایداری حرارتی، خصوصیات آنتی اکسیدانی ترکیبات فنلی و پروفیل اسیدهای چرب در روغن حاصل از مغزهای خوراکی (پسته، گردو و بادام) مجله علمی پژوهشی علوم و فناوری غذایی، سال سوم، شماره ۱ دوم تابستان ۹۰. ۴۶-۵۲، مقاله ISC.
- 9- The influence of growing region on fatty acids and sterol composition of Iranian olive oils by unsupervised clustering methods, J Am Oil Chem Soc (2012) 89:371-378. (مقاله ISI)
- ۱۰- ترکیب اسیدهای چرب و اسیدچرب اشباع در موقعیت ۲ تری آسیل گلیسرول روغن زیتون فرابکر ایرانی علوم غذایی و تغذیه، ISC، فصلنامه پاییز ۱۳۹۱، سال نهم، شماره ۴، ۱۲-۵.
- ۱۱- مقایسه ترکیب اسیدهای چرب روغن زیتون در مناطق مختلف ایران، مجله علمی پژوهشی علوم و فناوری غذایی، (مقاله پژوهشی پذیرفته شده ISC)
- ۱۲- تاثیر رنگدانه های کاروتنوئیدی بر پایداری اکسیداتیو روغن های زیتون فرابکر ایرانی، فصل نامه علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران-دانشگاه تربیت مدرس، شماره ۳۹، دوره ۱۰، تابستان ۱۳۹۲، ۴۷ تا ۵۸.

۱۳- تغییرات ایجاد شده در ترکیبات (روغن، اسیدهای چرب، توکوفرول و پلی فنل تام) رقم کنسروالیا در طول فرایند کنسرو کردن، فصل نامه علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران-دانشگاه تربیت مدرس، شماره ۳۹، دوره ۱۰، تابستان ۱۳۹۲، ۲۹ تا ۳۹

۱۴- تاثیر محتوای کلروفیل و کاروتنوئید تام بر پایداری اکسیداتیو روغن های زیتون ایرانی، مجله دانش زیستی ایران، (مقاله پژوهشی ISC)، پاییز ۱۳۹۱

15 - Effect of the Processing Steps on Compositions of Table Olive since Harvesting

Time to Pasteurization, Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture, Accepted, ISI

۱۶- نقش استانداردهای ملی و بین المللی در تعیین معیارهای کیفی و خلوص روغن زیتون، فصل نامه علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران-دانشگاه تربیت مدرس، شماره ۳۹، دوره ۱۰، تابستان ۱۳۹۲، ۷۵ تا ۸۰

۱۷- تاثیر اقلیم محل رشد میوه زیتون بر رنگدانه های روغن زیتون فرابر ایرانی، فصل نامه علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران-دانشگاه تربیت مدرس، شماره ۳۹، دوره ۱۰، تابستان ۱۳۹۲، ۱۷ تا ۲۷

۱۸- اثر پارامتر محیطی دما بر روی فاکتور Δ ECN42 روغن زیتون ایرانی، فصل نامه علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران-دانشگاه تربیت مدرس، شماره ۳۹، دوره ۱۰، تابستان ۱۳۹۲، ۴۱ تا ۴۶

19- Production of probiotic soy yogurt containing conjugated linoleic acid, Scholars Research Library Annals of Biological Research. , 2013, 4 (6):182-187

۲۰- استفاد از شاخص جذب در ناحیه فرابنفش- مریی به منظور تعیین نقطه دور ریز روغن سرخ کردنی، مجله ی علمی پژوهشی علوم و فناوری غذایی و فناوری غذایی، (مقاله پژوهشی پذیرفته شده ISC)

ب- مقالات ارائه شده در همایش های علمی و تخصصی

۱- بررسی اندازه گیری رنگ روغنی آفتابگردان به روش اسپکتروفوتومتری با استفاده از PLS (پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران، سال ۱۳۸۴)

۲- بررسی مقادیر کلسترول، چربی، عدد صابونی و اندیس رایشل مایسل در فرآیند تهیه کره و روغن کره به روش سنتی (هشتمین کنگره تغذیه ایران، سال ۱۳۸۳)

3- Determination of sunflower oil by spectrophotometric with multivariate calibration (کنگره شیمی تجزیه ایران سال ۱۳۸۳)

۴- بررسی روند تغییرات اسیدهای چرب در فرآیند تهیه کره و روغن کره به روش سنتی (نخستین همایش تخصصی شیر- آبان ۱۳۸۰)

۵- تکنولوژی و خصوصیات بیوپلیمرها در بسته بندی مواد غذایی (دوازدهمین کنگره صنایع غذایی سال ۱۳۸۰)

۶- بررسی روند تغییرات اسیدهای چرب در فرآیند تهیه کره و روغن کره به روش سنتی (دوازدهمین کنگره صنایع غذایی سال ۱۳۸۰)

۷- ارزیابی میزان نیتريت سدیم باقیمانده در انواعی از فراورده های گوشتی عمل آوری شده (همایش سراسری علوم و صنایع غذایی، ۲۲ آذر ۱۳۸۶، دانشگاه آزاد اسلامی ورامین)

۸- بازرسی کیفی سریع محصولات مواد غذایی و کشاورزی با روش بینایی کامپیوتری (همایش سراسری علوم و صنایع غذایی، ۲۲ آذر ۱۳۸۶، دانشگاه آزاد اسلامی ورامین)

۹- کنجاله های روغنی و کاربرد بیو تکنولوژی آنها (همایش ملی بوم شناختی ایران، دانشگاه گرگان، ۲۵ و ۲۶ مهر ماه ۱۳۸۶)

۱۰- بررسی و کاربرد روش جامع شناسایی سایر روغن ها در انواع روغن زیتون، اولین همایش تخصصی روغن زیتون وزارت جهاد کشاورزی. ۱۳۸۷

۱۱ - Organoleptic assessment of Iranian extra virgin olive oil.

اولین همایش تخصصی روغن زیتون وزارت جهاد کشاورزی ۱۳۸۷

۱۲- اثر دمای مناطق گرمسیری بر روی اسیدهای چرب روغن زیتون شیراز، نخستین همایش فرا ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی، اردیبهشت ۹۰، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

۱۳- بررسی Δ ECN42 روغن زیتون تصفیه شده شیراز، همایش منطقه ای علوم و صنایع غذایی. ۱۳۹۰ شهریور ماه

۱۴- مقایسه اسیدهای چرب روغن زیتون تصفیه شده شیراز و گیلان، همایش منطقه ای علوم و صنایع غذایی. ۱۳۹۰ شهریور ماه

۱۵- تاثیر رنگدانه های کاروتنوئیدی بر پایداری اکسیداتیو روغن های زیتون فرا بکر ایرانی، همایش ملی زیتون، ۱۰ بهمن ماه ۱۳۹۰، تهران، سالن همایش های بین المللی هتل المپیک.

۱۶- اثر پارامتر محیطی دما بر روی فاکتور Δ ECN42 روغن زیتون ایرانی، همایش ملی زیتون، ۱۰ بهمن ماه ۱۳۹۰، تهران، سالن همایش های بین المللی هتل المپیک.

۱۷- بررسی ترکیب اسیدهای چرب و اسید چرب اشباع در موقعیت ۲ تری آسیل کلسرول روغن زیتون فرا بکر ایرانی، همایش ملی زیتون، ۱۰ بهمن ماه ۱۳۹۰، تهران، سالن همایش های بین المللی هتل المپیک.

۱۸- تغییرات ایجاد شده در ترکیبات (روغن، اسیدهای چرب، توکوفرول و پلی فنل تام) رقم کنسروالیا در طول فرایند کنسرو کردن، همایش ملی زیتون، ۱۰ بهمن ماه ۱۳۹۰، تهران، سالن همایش های بین المللی هتل المپیک.

۱۹- نقش استانداردهای ملی و بین المللی در تعیین معیارهای کیفی و خلوص روغن زیتون، همایش ملی زیتون، ۱۰ بهمن ماه ۱۳۹۰، تهران، سالن همایش های بین المللی هتل المپیک.

۲۰- تاثیر اقلیم محل رشد درخت زیتون بر رنگدانه ای روغن زیتون فرا بکر ایرانی، همایش ملی زیتون، ۱۰ بهمن ماه ۱۳۹۰، تهران، سالن همایش های بین المللی هتل المپیک.

21- Evaluation of Authenticity of Edible Cold Pressed Oils by Means of trans Fatty Acids and Styrene Contents- Abstract accepted, The 103rd AOCS Annual Conference, Long Beach, California, USA, May2012.

22- Evaluation of Saturated Fatty Acid in 2-position in the Triacylglycerols of Iranian Extra Virgin Olive Oils- Abstract accepted, The 103rd AOCS Annual Conference, Long Beach, California, USA, May2012.

23- Study of the effects of essential oils of cumin, savory and cardamom as natural antioxidants on the flavor and oxidative stability of soybean oil during the storage.

دومین همایش ملی گیاهان دارویی- شبکه ملی پژوهش و فناوری گیاهان دارویی، اردیبهشت ماه ۹۲

24 - The effect of chlorophyll pigments on the oxidative stability of Iranian extra virgin olive oil,

اولین همایش بین المللی الکترونیکی نوآوری در فراوری مواد غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، اسفند ماه ۹۱

۲۵ - اثر شرایط محیطی بر روی ترکیب اسیدهای چرب و استرولی روغن های زیتون، اولین سمینار

اعضای هیات علمی پژوهشگاه، خرداد ۱۳۹۱

پ- هدایت پایان نامه های دانشجویی انجام شده

ردیف	عنوان	نام دانشجو	مقطع تحصیلی	نوع مسئولیت	وضعیت
۱	بررسی اسید چرب موجود در موقعیت ۲ تری آسیل گلیسرول روغن های زیتون طبیعی ایران	راهله علویان	فوق لیسانس	استاد راهنما	دفاع بهمن ماه ۱۳۸۹
۲	تاثیر محتوای کلروفیل ها و کاروتنوئید ها بر پایداری اکسیداتیو روغن های زیتون طبیعی ایرانی	ساناز سلمانی زاده	فوق لیسانس	استاد راهنما	دفاع شهریور ۱۳۹۰
۳	اثر دمای مناطق گرمسیری بر روی ECN42 و اسید های چرب روغن زیتون ایران	سمانه آهنگر بناد کوهی	فوق لیسانس	استاد راهنما	دفاع بهمن ماه ۱۳۸۹
۴	بررسی تغییر در ترکیبات زیتون در طی فراوری کنسرو زیتون	نسیم نیکزاد	فوق لیسانس	مشاور	دفاع شهریور ۱۳۹۰
۵	ارزیابی پایداری حرارتی خصوصیات آنتی اکسیدانی، پروفیل اسید های چرب و ترکیبات فتلی در روغن حاصل از مغزهای خوراکی پسته، گردو، بادام	سمیه مزینانی	فوق لیسانس	مشاور	دفاع بهمن ماه ۱۳۸۹

دفاع شهریور ۱۳۹۱	راهنا	فوق لیسانس	علیرضا حسن پور	بررسی امکان استفاده از شاخص جذب در ناحیه ۱۱۷ بمنظور تعیین نقطه دور ریز روغن سرخ کردنی	۶
دفاع شهریور ۱۳۹۱	مشاور	فوق لیسانس	مرضیه دولتی	بررسی اثر اسانس های زیره سبز، مرزه به عنوان آنتی اکسیدان های طبیعی بر رو و پایداری اکسیداسیون روغن سویا د نگهداری	۷
دفاع بهمن ماه ۱۳۹۱	مشاور	فوق لیسانس	فاطمه رهنما	تولید ماست سویای پروبیوتیک حاوی لینولئیک کنژوگه	۸
در دست اجرا	راهنا	دکتری	ساحل سها	بررسی روش جامع چربی های گیاهی در در چربی شیر	۹
تصویب پروپوزال	راهنا	دکتری	هما پور	بررسی مارکر های رنگی در روغن زیتون بکر	۱۰
دفاع بهمن ماه ۱۳۹۱	راهنا	فوق لیسانس	مریم ابراهیمی	تاثیر گونه و زمان برداشت میوه زیتون بر ویژگی روغن حاصل از آن	۱۱
دفاع بهمن ماه ۱۳۹۱	راهنا	فوق لیسانس	مریم صوفی امامی	بررسی ارتباط ارزیابی حسی با سایر های کیفی انواع روغن زیتون بکر مصرف در ایران	۱۲
دفاع بهمن ماه ۱۳۹۱	راهنا	فوق لیسانس	شیوا شهبابی	بررسی دانه و روغن کلزا از نظر ترا بودن و تاثیر آن بر روی ویژگی های و شیمیایی روغن کلزا	۱۳
دفاع بهمن ماه ۱۳۹۱	راهنا	فوق لیسانس	هوشنگ ممتاز	رديابی اقلام ترا ریخته در وارپته های سویای موجود در ایران و ارزیابی اجزای تشکیل دهنده روغن آن	۱۴
دفاع بهمن ماه ۱۳۹۱	مشاور	فوق لیسانس	مونا کاظم زاده	اثر یون های فلزی محلول در آب بر پروتئین های آرد گندم	۱۵

ت- داوری های علمی

- ۱- مقالات همایش ملی زیتون، ۱۳۸۹
- ۲- مقالات سومین سمینار بین المللی دانه های روغنی و روغن های خوراکی، دیماه ۱۳۸۹
- ۳- مقالات همایش ملی زیتون، ۱۳۹۰
- ۴- پروژه های تحقیقاتی طرح طاها سازمان ملی استاندارد ۱۳۹۱
- ۵- پایان نامه های کارشناسی ارشد از سال ۱۳۹۰ تا کنون

ث- طرح های تحقیقاتی:

- ۱- بررسی اندازه گیری رنگ روغن آفتابگردان به روش اسپکتروفتومتری با استفاده از PLS، اداره کل استاندارد کرمانشاه، ۱۳۸۳
- ۲- تعیین ویژگی های روغن های گیاهی تهیه شده به روش پرس سرد. آزمایشگاه روغن ها و چربی های خوراکی- گروه پژوهشی مواد غذایی- پژوهشکده غذایی و کشاورزی - سال ۱۳۹۰-۱۳۸۹
- ۳- تعیین ویژگی های اسپریدهای مخلوط. آزمایشگاه روغن ها و چربی های خوراکی- گروه پژوهشی مواد غذایی- پژوهشکده غذایی و کشاورزی - سال ۱۳۸۹-۱۳۸۸
- ۴- بررسی و تعیین مقدار PAH در روغن های مصرفی در ایران (در دست انجام)
- ۵- بررسی و تعیین معیار خلوص چربی شیر و فرآورده های لبنی پرچرب (در دست انجام)

ج- مقاله ترویجی

۱۱ مقاله در ماهنامه ترویجی سازمان ملی استاندارد تا سال ۱۳۸۳

۲- مشارکت در تدوین استانداردهای ملی و بین المللی

الف- مهمترین تدوین استانداردهای ملی

ردیف	عنوان	سمت	شماره استاندارد ملی
۱	روغن ها و چربی های خوراکی - تعیین رنگ - روش آزمون	دبیر تدوین	۶۶۵۷
۲	روغن ها و چربی های خوراکی - روغن سبوس برنج- ویژگی ها	دبیر تدوین	۶۶۵۸
۳	روغن ها و چربی های خوراکی - تعیین کاروتن- روش آزمون	دبیر تدوین	۶۶۸۶
۴	روغن ها و چربی های خوراکی - ارزیابی حسی -	دبیر تدوین	۷۴۱۲

		روش آزمون	
۷۴۱۲	دبیر تدوین	روغن ها و چربی های خوراکی - تشخیص روغن کنجد(ویلاوچیا) - روش آزمون	۵
۴۳۱	دبیر تدوین	روغن ها و چربی های خوراکی - نمونه برداری	۶
۷۴۱۱	دبیر تدوین	روغن ها و چربی های خوراکی - اندازه گیری رسوب(لرد) در روغن و چربی های خام - روش جانب مرکز	۷
۷۴۱۰	دبیر تدوین	روغن ها و چربی های خوراکی - تعیین قلیائیت - روش آزمون	۸
۷۴۱۴	دبیر تدوین	روغن ها و چربی های خوراکی - تعیین رسوب قابل دید - روش آزمون	۹
۸۹۲۰	دبیر تدوین	روغن ها و چربی های خوراکی - روغن هسته انگور - ویژگی ها	۱۰
۸۹۲۱	دبیر تدوین	روغن ها و چربی های خوراکی - تشخیص روغن Teaseed در روغن زیتون	۱۱
۱۰۶۸۲	دبیر تدوین	روغن ها و چربی های خوراکی - تعیین ترکیبات PA H	۱۲
۱۳۳۹۲ - اصلاحیه شماره ۱	دبیر تدوین	روغن تهیه شده به روش سرد (پژوهش محور)	۱۳
۱۶۳۲۳	دبیر تدوین	روغن زیتون - شناسایی بیوفنل ها به وسیله کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC) - روش آزمون	۱۴
۱۶۳۲۴	دبیر تدوین	روغن زیتون - اندازه گیری مقدار استرول ها و تری ترپن دی الکل ها به روش کروماتوگرافی گازی با استفاده از ستون موئین	۱۵
۱۶۳۲۵	دبیر تدوین	روغن زیتون - شناسایی و تعیین همزمان مقدار موم ، متیل استر و اتیل استر اسیدهای چرب به وسیله کروماتوگرافی گازی با ستون موئین - روش آزمون	۱۶
۱۶۲۰۰	رئیس توین	پیش گیری و کاهش آلودگی دی اکسین و شبه دی اکسین در غذا و خوراک - آیین کار	۱۷
۸۶۳۵	عضو تدوین	روغن ها و چربی های گیاهی و حیوانی - روغن خام نارگیل - ویژگی ها	۱۸
۸۶۳۴	عضو تدوین	روغن ها و چربی های خوراکی - روغن خام ذرت - ویژگی ها	۱۹
۸۶۳۳	عضو تدوین	روغن ها و چربی های خوراکی - روغن خام بادام زمینی - ویژگی ها	۲۰
۸۶۳۲	عضو تدوین	روغن ها و چربی های خوراکی - روغن خام پنبه دانه - ویژگی ها	۲۱
۸۶۳۱	عضو تدوین	روغن ها و چربی های خوراکی - روغن پالم استتارین - ویژگی ها	۲۲
۸۶۴۵	عضو تدوین	روغن ها و چربی های خوراکی - ذخیره سازی و حمل و نقل به صورت فله - آیین کار	۲۳

۸۴۷۱	عضوتدوین	روغن ها و چربی های گیاهی و حیوانی - شناسائی و اندازه گیری آلاینده های آلی فرار با استفاده از کروماتوگرافی گازی/ طیف سنجی جرمی- روش آزمون	۲۴
۷۶۶۰	عضوتدوین	کیفیت خاک - اندازه گیری مقدار روغن معدنی - روشهای طیف سنجی مادون قرمز و کروماتوگرافی گازی	۲۵
۵۸۷۷	عضوتدوین	شیر و فرآورده های آن - پودر پنیر - ویژگی ها	۲۶
۱۵۶-۱	عضوتدوین	روغن ها و چربی های خوراکی- چربی شیرینی آردی- ویژگی ها و روش های آزمون	۲۷
۱۱۸۴۳	عضوتدوین	اسپرید های مخلوط- ویژگی ها و روش های آزمون	۲۸
۲۲۰۰۰	عضوتدوین	سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی- الزامات هر سازمان در زنجیره مواد غذایی	۲۹
۱۱۸۲۱	عضوتدوین	روغن زیتون - روش همگانی تشخیص وجود سایر روغن ها در انواع روغن های زیتون	۳۰
۹۱۸۹	عضوتدوین	شیر و فرآورده های آن- روش های استخراج چربی ها و ترکیبات محلول در چربی	۳۱
۹۱۸۸-۴	عضوتدوین	شیر- تعیین میزان نیتروژن- قسمت چهارم- تعیین میزان نیتروژن غیر پروتئینی	۳۲
۹۱۸۸-۱	عضوتدوین	شیر- تعیین میزان نیتروژن- قسمت اول: روش کلدل	۳۳
۹۱۸۸-۵	عضوتدوین	شیر- تعیین میزان نیتروژن- قسمت پنجم- تعیین میزان نیتروژن پروتئینی	۳۴
۱۴۴۶	عضوتدوین	روغن ها و چربی های خوراکی- روغن زیتون- ویژگی ها و روش های آزمون	۳۵
۹۴۹۰	عضوتدوین	فرآیندهای غشایی میکرو فیلتراسیون، اولترافیلتراسیون، نانوفیلتراسیون و اسمز معکوس -واژه نامه	۳۶
۹۵۲۵	عضوتدوین	تجهیزات خدماتی مواد غذایی -واژه نامه	۳۷
۱۰۷۱۴	عضوتدوین	راهنمای منطقه ای مراکز تماس و کمیته های کدکس ملی (منطقه خاور نزدیک)	۳۸
۱۰۲۸	عضوتدوین	گوشت و فرآورده های آن- تعیین PH - روش آزمون مرجع	۳۹
۱۰۶۹۵	عضوتدوین	خوشاب به - ویژگی ها و روش های آزمون	۴۰
۱۲۴۱۳	عضوتدوین	راهنمای درجه بندی دانه سورگوم	۴۱

۱۲۴۱۴	عضوتدوین	راهنمای درجه بندی دانه کتان	۴۲
۱۲۴۱۵	عضوتدوین	راهنمای درجه بندی دانه گندم	۴۳
۱۲۴۱۶	عضوتدوین	راهنمای درجه بندی دانه آفتابگردان	۴۴
۱۲۴۱۷	عضوتدوین	راهنمای درجه بندی دانه ذرت	۴۵
۱۲۴۱۸	عضوتدوین	راهنمای درجه بندی دانه کانولا	۴۶
۱۲۴۱۹	عضوتدوین	راهنمای درجه بندی دانه یولاف	۴۷
۱۲۴۲۰	عضوتدوین	راهنمای درجه بندی دانه جو	۴۸
۱۲۴۲۱	عضوتدوین	راهنمای درجه بندی دانه تربتیگاله	۴۹
۱۲۴۲۲	عضوتدوین	راهنمای درجه بندی دانه چاودار	۵۰
۱۲۴۲۳	عضوتدوین	راهنمای درجه بندی دانه سویا	۵۱
			۵۲
۱۴۴۶	عضوتدوین	روغن زیتون- ویژگی ها	۵۳
۱۳۵۳۳	عضوتدوین	مواد غذایی- آیین کار کاهش هیدروکربن های چند حلقه ای آروماتیک ناشی از فرآیند های دود دادن و خشک کردن مستقیم - آیین کار	۵۴
۹۱۸۸-۲	عضوتدوین	شیر- تعیین میزان نیتروژن قسمت ۲: روش هضم بلوکی(روش ماکرو)	۵۵
۹۱۸۸-۳	عضوتدوین	شیر- تعیین میزان نیتروژن قسمت ۳: روش هضم بلوکی (روش متداول تسریع شده نیمه میکرو)	۵۶
۱۳۶۳۴	عضوتدوین	شیر و فرآورده های آن- تعیین میزان نیتروژن- روش متداول با استفاده از احتراق بر مبنای اصل دوماس	۵۷
۱۳۵۳۳	عضوتدوین	مواد غذایی- آیین کار کاهش هیدروکربن های چند حلقه ای آروماتیک ناشی از فرآیند های دود دادن و خشک کردن مستقیم - آیین کار	۵۸
اصلاحیه شماره ۱ شماره ملی ۸۶۳۶	عضوتدوین	روغن ها و چربی های خوراکی- روغن کنجد خام	۵۹

۱۴۷۶۶	عضوتدوین	روغن های خوراکی حاوی عصاره های طبیعی- ویژگی ها	۶۰
۱۴۷۶۴	عضوتدوین	روغن بکر آووکادو- ویژگی ها و روش های آزمون	۶۱
۳۰۱ کمیته ملی میکروبیولوژی ۹۱/۰۵/۰۱	عضوتدوین	بیوتکنولوژی - آزمایشگاه هایی برای تحقیق، توسعه و آنالیز- راهنمایی در مورد رهاسازی گیاهان تغییر ژن یافته	۶۲
۹۴۴ کمیته ملی شیمی مورخ ۹۱/۰۵/۰۲	عضوتدوین	مهندسی ریز فرآیند- واژه نامه	۶۳

ب- ویراستاری استانداردهای ملی ایران در گروه مواد غذایی

پ- مشارکت در تهیه کتاب سال و دستورالعمل های استانداردهای ملی به شرح زیر:

- ۱- کتاب فهرست استانداردهای ملی ایران
- ۲- کتاب وضعیت استانداردهای بالای ۱۰ سال
- ۳- روش اجرایی طبقه بندی موضوعی استانداردهای ملی نساجی
- ۴- دستورالعمل اجرایی طبقه بندی موضوعی استانداردهای ملی غذایی و کشاورزی

ت- مشارکت در تدوین استانداردهای بین المللی

- ۱- دبیر کمیته فنی متناظر روغن ها و چربی های کدکس غذایی ایران
- الف- دبیر تدوین استاندارد بین المللی کدکس روغن های تهیه شده به روش پرس سرد
- ۲- دبیر کمیته متناظر SC11، کمیته فنی روغن ها و چربی های خوراکی
- ۳- عضو کمیته SC2، کمیته فنی میوه و دانه روغنی
- ۴- عضو کمیته متناظر کدکس خاور نزدیک

۳ - فعالیت های آموزشی

- الف- تدریس در گروه تغذیه دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران، از سال ۱۳۸۸ تا کنون- مقطع کارشناسی
- ب- تدریس در گروه مهندسی شیمی- صنایع غذایی دانشگاه آزاد واحد شاهرود از سال ۱۳۸۷ تا ۱۳۹۰- مقطع کارشناسی و کارشناسی ارشد
- پ- تدریس در گروه مهندسی صنایع غذایی از سال ۱۳۹۰ دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران تا کنون- مقطع کارشناسی
- ت- برگزاری کارگاه آموزشی کدکس غذایی و روش های ارزیابی غذاهای حاصل از بیوتکنولوژی نوین ۱۳۸۶
- ث- برگزاری کارگاه آموزشی تدوین استانداردهای ملی در پژوهشکده علوم محیطی دانشگاه شهید بهشتی ۱۳۸۶
- ج- برگزاری کارگاه آموزشی تدوین استانداردهای ملی و استاندارد ملی ، ۵ پژوهشگاه استاندارد سال ۱۳۹۱

۴- فعالیت های اجرایی و عضویت ها

- الف- مشارکت در تجهیز و راه اندازی آزمایشگاه روغن زیتون جهت اخذ گواهینامه اکرودیته بین المللی و استقرار روش های آزمون تخصصی
- ب- تاسیس آزمایشگاه ارزیابی حسی روغن زیتون
- پ- عضو کمیته علمی شورای ملی زیتون ایران
- ت- عضو کارگروه تخصصی ارزیابی حسی دفتر طرح زیتون وزارت جهاد کشاورزی
- ث- عضو شورای سیاستگزاری روغن ها و چربی های خوراکی کانون صنایع غذایی ایران
- ج- عضو کارگروه شورای سیاست گذاری تدوین استاندارد گیاهان دارویی شبکه ملی گیاهان دارویی
- چ- عضو کمیته علمی همایش ملی تخمیر پژوهشگاه استاندارد
- ح- مدیر طرح تدوین پژوهشگاه استاندارد

۵- تقدیر نامه ها

- الف- همایش تخصصی شیر و فرآورده های غرب کشور- دبیر همایش ۱۳۸۱
- ب- حسن انجام امور، مدیر کل دفتر تدوین سازمان ملی استاندارد سال های ۱۳۸۳، ۱۳۸۴ و ۱۳۸۵
- پ- حسن انجام امور و برگزاری همایش رابطان تدوین استاندارد، معاون طرح و برنامه ریزی تدوین سازمان ملی استاندارد سال های ۱۳۸۴ و ۱۳۸۵
- ت- هدایت استانداردهای ملی، استاندار چهار و محال بختیاری ۱۳۸۵
- ث- اجرای امور تحقیقاتی و پژوهشی، سرپرست پژوهشگاه استاندارد سال ۱۳۸۸
- ج- اجرای امور تحقیقاتی و پژوهشی ، ریاست پژوهشگاه استاندارد سال ۱۳۸۹

- چ- تدوین ۹۰ استاندارد ملی ایران، ریاست سازمان ملی استاندارد ۱۳۸۸
- ح- مشارکت در تدوین استاندارد بین المللی ISO، معاون طرح و برنامه ریزی تدوین ۱۳۸۸
- خ- قهرمانی ورزش تنیس روی میز، ریاست سازمان استاندارد ۱۳۸۹
- د- پژوهشگر برتر (نفر اول) پژوهشگاه استاندارد، ریاست پژوهشگاه استاندارد ۱۳۹۰
- ذ- انتخاب زن نمونه در سطح سازمان، ریاست سازمان ملی استاندارد ۱۳۹۲
- ر- تلاش در راستای طرح تدوین پژوهشگاه، ریاست پژوهشگاه استاندارد ۱۳۹۱
- ز- تندیس مشارکت در برگزاری همایش ملی تخمیر پژوهشگاه استاندارد، ریاست پژوهشگاه استاندارد ۱۳۹۲
- ژ- مشارکت در برگزاری همایش ملی تخمیر پژوهشگاه استاندارد، ریاست پژوهشگاه استاندارد ۱۳۹۲
- س- ارتقا و بهبود کسب رتبه علمی پژوهشگاه استاندارد، ریاست پژوهشگاه استاندارد ۱۳۹۲